

## American pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **3.4**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny płynny	3.4 kg (87.2%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (6.4%)	78.3 %	2
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny suchy	0.25 kg (6.4%)	95 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	40 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	90 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min